

Pasta de sunca



Pasta de sunca!!

Pe masa noastra de Craciun se va regasi cu siguranta aceasta **pasta de sunca**, extrem de rapida si gustoasa.

O puteti „asorta” cu niste rosii, coji fierte de albus, barcute de castravete sau gogosari murati!!!

Sau poate o veti intinde pe niste felii de **paine cu nuca** ☐ , cine stie?! Vin cu reteta maine...sper!!!! ☐

Ingrediente:

- 150 g sunca presata
- 2 galbenusuri, fierte tari

- 50 g unt
- sare, piper

Mod de preparare:

Se macina sunca in blender sau se trece de doua ori prin masina de carne.

Se amesteca, eu tot in blender, cu untul (moale, lasat din timp la temperatura camerei) si galbenusurile fierte si reci.

Se potriveste de sare si piper si se pastreaza la frigider.

Se serveste cu maaare bucurie, nu doar pentru ca e gustoasa ci si pentru ca e-atat de usor de preparat!!! ☐



Laura Sava